



ROZENBOTTELS

Terug van
weggeweest

Hoe
het
alleemaal
begon

Zo toevallig als onze
(schoon)ouders rond 1950 op het
spoor van de rozenbottels terecht
kwamen, zo onvoorspelbaar
kwamen wij rond 1988 in hun
voetspoor!

Het verhaal van bijna 75 jaar
rozenbottelteelt in Nederland is het
verhaal van nieuwe inzichten in
voedselproductie en -consumptie.
Van ont-dekking en
her-ontdekking. Wij genieten ervan
deel uit te maken van dat verhaal
en vertellen het hierna voor
iedereen die het weten wil.

De roos,
de bloem,
de vrucht,
de rijkdom

Rozen worden al sinds duizenden jaren geteeld om hun schoonheid en geur. In de oudheid gebeurde dat in China en Afrika, door de Grieken, Romeinen en Egyptenaren. In de Nederlanden dateert het kweken van rozen van de tweede helft van de zestiende eeuw. De editie uit 1608 van het Cruydtboek van Rembert Dodoens maakt melding van tien verschillende soorten rozen, vijf tamme en vijf wilde. Achttiende-eeuwse catalogi van Nederlandse rozenkwekers laten al onafzienbare lijsten van varianten zien. Een catalogus van de Franse kweker Narcisse Desportes uit 1829 bevat 2562 verschillende soorten rozen.

Tijdens de 18e en de 19e eeuw ontstonden er vele rosaria, pronktuinen vol met allerlei rozensoorten. Eerst werden uitsluitend wilde rozensoorten gekweekt. Hier kwam omstreeks 1800 verandering in met de komst van de *Rosa chinensis*, die een langere bloeitijd had dan de tot dan toe bekende soorten. Er werden nieuwe variëteiten gekweekt die deze gunstige eigenschap overnamen en zo ontstonden de eerste hybriden.



Aan het eind van de 19e eeuw waren er vele variëteiten: van gevuldbloemige rozen en theehybriden tot treurrozen, rozen op een stam, klimrozen, ramblerrozen, dwergrozen en bodembedekkende varianten. Inmiddels zijn er zo veel verschillende variëteiten gekweekt, dat het steeds moeilijker wordt de planten te groeperen. Er is zo veel gekruist dat de groepen door allerlei overgangen nauw met elkaar zijn verbonden.

Maar wie ook zijn gebleven zijn de wilde of botanische rozen. Ze bloeien kort, enkelvoudig en zijn minder verfijnd. Maar hebben wel geweldige eigenschappen! En zijn populair bij bijen en hommels.



Wilde rozensoorten groeiden van nature uitsluitend op het noordelijk halfrond, voornamelijk in gematigde streken. Ze zijn goed bestand tegen barre weersomstandigheden. Deze sterke, taaie planten zijn daardoor populair voor in (wilde) tuinen, windsingels en parken. Sommige soorten hebben voorkeur voor zoutere omstandigheden en vinden we induinen langs de kust.



In Nederland komen diverse wilde of botanische rozensoorten voor. De hondsroos (*Rosa canina*), de egelantier (*Rosa rubiginosa*) en duinroos (*Rosa pimpinellifolia*) zijn de bekendste.

Sommige botanische rozen hebben een aangename geur, bijvoorbeeld *Rosa gallica*, *Rosa alba*, *Rosa damascena* en *Rosa centifolia*. Van deze soorten wordt rozenwater gedistilleerd in de parfumindustrie.

Rozenwater is ook van belang voor de farmaceutische industrie: de bloemblaadjes van de *Rosa gallica* vormen een basis voor medicinale toepassingen. *Rosa gallica* wordt daarom ook wel Apothekersroos genoemd.



Tot zover het verhaal over de bloemen, de bloemblaadjes, de rozenolie, de geuren. Hoe zit het met de vruchten, de rozenbottels?

Na de bloei groeit de bloembodem uit tot de rozenbottel. De rozenbottel is een holle schijnvrucht die afhankelijk van de variëteit oranje, purper, rood of zwart van kleur kan zijn. De vorm varieert van rond, langwerpig tot flesvormig. Binnen in de bottel zitten diverse geelwitte, harde nootjesachtige zaden.

Van de vrucht van de roos, de rozenbottel, worden onder meer rozenbotteljam en -siroop bereid. De jam is rijk aan vitamine C. Voor de bereiding van rozenbotteljam worden vooral de bottels van de hondsroos (*Rosa canina*) gebruikt. Maar zeker niet alleen!

DE
ROZENBOTTEL
ONT-DEKT
ALS
VITAMINEBOM
1933-1980

Al in de jaren-30 van de vorige eeuw werd aan de Landbouwhogeschool in Wageningen onderzoek gedaan naar de mogelijkheden die de natuur bood voor meer vitamine C in het voedselpakket. De bottels van botanische rozen bleken een geweldige bron te zijn. In 1938 vroeg het Instituut voor Onderzoek op het gebied van verwerking van fruit en groenten een octrooi aan voor het bereiden van vitamine C preparaten en het vitaminiseren van voedingsmiddelen met behulp van rozenbottels. Uit het onderzoek kwam de *Rosa alpina* (ook wel *Rosa pendulina*), uit de familie van *Rosa cinnamomea* L., als veelbelovend naar voren. Kenmerkend voor deze roos, die aan de zuidflanken van de Alpen haar oorsprong vindt, zijn de flesvormige bottels.

Omstreeks 1940 werd het onderzoek voortgezet in het Haagse Westbroekpark en in tuinbouwgebied Boskoop, waar de *Rosa alpina* maar ook de *Rosa blanda* op proefvelden werden uitgeteeld.



Door de Tweede Wereldoorlog (1940-1945) was het vitamine C tekort in het Nederlandse voedselpakket ernstiger geworden. De Nationale Voedingsraad vroeg in 1942 aan Roelof Broersma (leverancier van reform-producten in Zeist) om snel een vitamine C bron te ontwikkelen. Met de kennis uit Wageningen en Boskoop ging Broersma naar de firma Riedel om een nieuw voedingsproduct op basis van rozenbottels te ontwikkelen. Toen dit contact op niets uitliep, ging Broersma naar de firma Zwaardemaker in Maarssen, waar sinds 1928 jam werd geproduceerd.

De familie Zwaardemaker zag er wel wat in en liet een eerste experimentele tuin aanleggen van 2700 struiken op een grondbergplaats langs het Amsterdam Rijnkanaal in Maarssen. In navolging van de proefveldnummers uit Boskoop kregen de struiken de (werk)namen 2, 5, 6, 7, 10 en 15. De 2 was een Rosa blanda, de andere waren Rosa alpina's. In 1948 kwam Zwaardemaker op de markt met de beroemde siroop Karvan Cevitam.



In 1950 zocht Zwaardemaker naar een fruitteler die de rozenbottelteelt zou kunnen verder brengen en begeleiden. Dit bleek een bijzonder besluit: een jamfabriek die eigen grondstof teelt! De fruitteeltconsulent van Utrecht verwees naar Hans Moerkoert, een jonge fruitteler die net een bedrijf wilde beginnen op een identieke grondbergplaats langs het Amsterdam Rijnkanaal, maar dan 35 kilometer zuidoostelijker, in Wijk bij Duurstede. Hans Moerkoert en zijn vrouw Topy zagen het avontuur in een voor hen volstrekt onbekende teelt wel zitten, en plantten tussen 1951 en 1954 duizenden struiken aan: de Rosa alpina's en blanda's genummerd 2, 5 en 7. Rozenbotteltuin De Put was geboren.

In 1953 bedroeg de eerste oogst van de tuin 747 kilo. Een jaar later ging het al om het tienvoudige. Vanaf 1955 was de oogst uit Wijk bij Duurstede al de grootste van de vier Zwaardemaker-tuinen, in 1958 zelfs 15.000 kilo. De Put werd daarmee trouwens ook een belangrijke verschafter van tijdelijk werk aan Wijkenaren. Bovendien werd Hans Moerkoert verantwoordelijk voor de teelt op alle Zwaardemaker-tuinen.



Vanaf 1954 vonden meerdere malen per jaar bedrijfsbezoeken plaats door kinderartsen, verpleegkundigen, enz. Karvan Cevitam was dan ook op doktersadvies bij de apotheker verkrijgbaar.



Vanaf beginjaren-70 werden schaalvergroting en kostenreductie steeds dominanter. Zwaardemaker vulde de bottelproductie uit eigen tuinen (Wijk bij Duurstede, Schalkwijk en Maarssen) aan met uit Polen ingekochte en ingevroren wilde bottels, meestal *Rosa canina*. Gaandeweg werd het vitamine C gehalte van de bottels minder belangrijk, mede omdat er inmiddels synthetische vitamine C was. Nu kregen volume en kleur voorrang. Steeds vaker werd de Haematode variant van *Rosa alpina*, met een lager vitamine C gehalte maar meer kilo's per struik, aangeplant.

Eind jaren zeventig kwam het gezondheidsimago van limonadesiropen, waaronder ook Karvan Cévitam, onder vuur te liggen. Het suikergehalte van soms 55% was ver boven wat uit oogpunt van gezonde voeding verantwoord werd geacht. De gebitten van kinderen hadden er onder te lijden. Zwaardemaker speelde daarop in door ook siropen te ontwikkelen zonder extra toegevoegde suikers.

Vanaf 1978 verplaatste Zwaardemaker de eigen productie naar Frankrijk, bij Nederlandse boeren in de buurt van Auxerre, waar de grondprijs aanzienlijk lager lag. Tegelijk werd de oogst gemechaniseerd door de introductie van omgebouwde Amerikaanse bessenplukmachines. De tuinen in Nederland werden beëindigd. In 1979 trof ook de tuin in Wijk bij Duurstede dat lot.

De
her-ontdekking
van de
rozenbottel
1980-2023

Hans Moerkoert besloot in 1980 tot een doorstart op 2 hectare, met de soorten 2, 5 en Haematode. Ook schakelde hij over op de biologische teelt, zonder kunstmest en bestrijdingsmiddelen. De bottels werden nog steeds met de hand geplukt, door mensen uit Wijk bij Duurstede en omgeving, en geleverd aan de firma Gaiapolis, een biologische jamproducent.

In 1988 namen dochter Emmelie en partner Eric Hees het stokje over. Na enkele jaren leveren aan biologische jammakers besloten zij de koers te verleggen naar de verwerking in eigen beheer en voor hoogwaardige niches. Want hoewel de aandacht voor vitamine C is verslapt, bezit de rozenbottel genoeg andere bijzondere kwaliteiten: gezonde voedingsvezels en inhoudsstoffen, een lichtzure, volle smaak, prachtige kleur. En eenmaal gepureerd een prachtige vruchtencoulis voor in de keuken.

In de laatste rozenbotteltuin van Nederland werden nieuwe ervaringen en, inzichten opgedaan. Zo bleek de roos, van zichzelf al diepwortelend en goed bestand tegen droogte, geen moeite te hebben met een ruige en kruidenrijke begroeiing tot aan de stam. Regelmatig worden runderen of paarden voor begrazing tussen de rozenstruiken losgelaten.

Op open plekken nestelen hommels die in het voorjaar de bestuiving van de rozen helpen. Door pas in het voorjaar te snoeien ontstaan er vóór de winter geen snoeiwonden waar de gevaarlijke loodglansschimmel naar binnen zou kunnen. Bestrijdingsmiddelen worden al sinds 1987 niet meer gebruikt; lieveheersbeestjes en andere nuttige insecten houden de luizen onder de duim. En in september vindt de oogst handmatig plaats, op 4 dagen, met 15 tot 20 mensen, sommigen van hen al 15 jaar.

En als de bottels geplukt zijn? Terwijl eerst de rozenbottels integraal naar de (jam)fabriek gingen, al dan niet via het vrieshuis, moesten de telers nu zelf aan de gang met de lastige verwerking van de bottels tot een basisproduct voor verwerking. Na lang onderzoek kwamen ze uit bij een pureermachine uit Duitsland. Die bleek wonderwel raad met de lastige rozenbottels, althans als ze eerst diepgevroren werden. Het is een semi-ambachtelijke werkwijze, die per seizoen met ongeveer 1000 kilo bottels zo'n 3 a 4 dagen werk voor één persoon vraagt. Het levert een prachtige, gladde, sterk geconcentreerde puree op.

Met die coulis worden sinds de jaren-90 verschillende producten gemaakt. In 1990 begon het met rozenbottelwijn. Naar een oud Duits recept werd het een wijn met, naast de rozenbottel, vijgen en Tokaj gist. De sherry-gelijkende wijn viel in de smaak en na enkele jaren kleinschalig zelf wijn maken, gingen de telers de samenwerking aan met De Flearstins in Friesland, wijnmakerij van Flip Kiemel. Uiteindelijk bleek vruchtenwijn te weinig respons te krijgen bij de Nederlandse consument. In 2010 werd de laatste 'Canina' vruchtenwijn gemaakt. Een nieuw nicheproduct was in 2009 rozenbottelchutney, een smaakmaker met naast rozenbottels ook appel, pruim, kruiden en appelazijn. Tot op de dag van vandaag een gewild product.

De rozenbottel werd dus vanouds ingezet als vitaminebron voor een siroop of jam, gecombineerd met bessen, frambozen en suiker. De zoete smaak verhulde de eigen smaak van de Pendulina bottel, die veeleer zurig is. Begin oktober 2008 liep chef-kok Arjen Smit van het toenmalige restaurant De Pronckheer in Cothen door de rozenggaard en proefde van de bottels die de oogst van september hadden 'overleefd'. Hij stelde vast dat de rijpere bottels ook meer smaak hadden en dat ze eigenlijk te vroeg werden geplukt.



In zijn restaurantkeuken begon hij met de rijpe bottels te experimenteren en zo ontstond het idee om een pure rozenbottelpuree te gaan aanbieden, zonder toevoegingen. Die kreeg de naam 'rozenbottelcoulis'. De Lindenhoff, leverancier van vele vooraanstaande horeca in Nederland, heeft sinds 2008 het product in het assortiment.



De rozenbottelcoulis, in gepasteuriseerde en ongepasteuriseerde vorm, kreeg in de loop van de jaren een plek in de Dutch cuisine, zoals Pollevie in Den Bosch, Bolenius in Amsterdam, Héron in Utrecht en de Nieuwe Winkel in Nijmegen.

De smaak van de rozenbottel speelde ook een belangrijke rol in het 'bier-project'. Na een sociaal ingestoken proef met zgn. broodbier (waarin brouwgerst deels wordt vervangen door oud brood), besloot brouwer Eiber uit Den Haag in 2022 grootschaliger rozenbottelbier te brouwen.



Intussen was in 2019, midden in de Corona-epidemie, een samenwerking ontstaan met het Utrechtse bedrijf Werfzeep. De daaruit resulterende Rozenbottelzeep valt in de smaak.

Er staan nog genoeg plannen op stapel, zoals een Hollandse smaakmaker in de sfeer van Calabrische Nduja of Georgische tkemali. En van de rozenbottelpitjes kan een heel waardevolle olie worden geperst. Kortom, de rozenbottel is weer helemaal terug van weggeweest!

